



Salade de Hareng doux fumé à l'ancienne Pommes de terre fraîches



Désignation légale de vente

Salade de Hareng doux fumé à l'ancienne - Pommes de terre fraîches

Présentation

La salade de Hareng Doux fumé est élaborée selon une recette traditionnelle, mettant en valeur les ingrédients de qualité et un savoir-faire artisanal. Les filets de Hareng Label Rouge sont fumés à l'ancienne, garantissant une texture fondante et une saveur authentique. Les pommes de terre fraîches sont soigneusement épluchées et coupées à la main pour préserver leur fermeté et leur goût naturel. Le brassage est réalisé manuellement pour assurer homogénéité et qualité constantes.

Son format 1,5 kg est à la fois pratique et pensé pour limiter le gaspillage.

Notre suggestion de préparation

Prêt à consommer froid

Aspect nutritionnel

La consommation de poisson contribue à la diminution du risque de maladies coronariennes (artères), au développement cognitif et améliore la santé cardiovasculaire. Notre hareng est naturellement riche en protéines et en acides gras oméga 3. Ces acides gras sont considérés comme le « bon » gras, que l'on ne consomme pas assez, mais qui permet de rétablir le ratio (oméga 6)/(oméga 3) à 4, alors qu'il est actuellement de 10 (ANSES : Agence Nationale de Sécurité de l'alimentation, de l'environnement et du travail). Les oméga 3 vont éviter des troubles de la vision et du fonctionnement cérébral. Ils sont également nécessaires au bon fonctionnement de la rétine et du système nerveux. Les filets sont riches en vitamine B12 et en vitamine D. Ne pas cuire les filets permet de conserver toutes leurs qualités nutritionnelles. Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé). Produit sans additif.

L'huile de colza a le ratio (oméga9)/(oméga6)/(oméga3) le plus équilibré. En la combinant avec le hareng doux, l'assimilation des oméga sera la plus favorable.



Désignation							
Salade de Hareng doux fumé à l'ancienne Pommes de terre fraîches							
Date de création :	05/06/2025	Page :	2/2	Code article :	830		
Date de révision :		Ref :	C-D-830	Gencod :	347996000169(8)		
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et 4°C. Conditionné sous atmosphère protectrice. A consommer dans les 48h après ouverture. Ne pas congeler.				DLC garantie à réception :		7 jours	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Pommes de terre 46,2%, HARENG fumé (<i>Clupea harengus</i>) 22,8%, carottes, oignons, huile de colza, vinaigre, ail, eau, MOUTARDE , vin blanc, vinaigre de cidre. Traces possibles : produits céréaliers contenant du gluten, crustacés, œufs, lait, céleri, mollusques. Sans colorant - sans conservateur N° agrément : FR 33 096 003 UE				Valeur énergétique :		459kJ/110Kcal	
				Matières grasses :		6,4g	
				Dont acides gras saturés :		0,75g	
				Glucides :		9,2g	
				Dont sucres :		1,5g	
				Protéines :		3,8g	
Sel:		0,95g					
Caractéristiques microbiologiques							
Flore aérobie mésophile (30°C) ufc/g		1 000 000		Ratio Flore totale / Flore lactique		100	
Escherichia coli B-glucuronidase positive (ufc/g)		10		Bacillus cereus présomptifs (30°C) ufc/g		100	
Clostridium perfringens ufc/g		30		Salmonella / 25g		non détecté	
Listeria monocytogenes ufc/g		100					
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	1,58	1,5	260	322	40	barquette + film plastique
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille - responsable Qualité - R&D - Environnement			 Barquette et film plastique : bac de tri			

Sélectionné par les Ets J.C. DAVID SAS - 15-17, rue G. Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - France

Tél. : (33) 03 21 87 38 31 - e-mail : jcdavidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr